DOM GOŚCINNY

„THE HOME JOURNAL"
(A Review for Hotels, Restaurants, Cafés etc.)

„JOURNAL DES RESTAURATEURS CAFETIERS ET HOTELIERS"

„DAS GASTHAUS"
(Zweiwochenschrift)

PRZEDPŁATA kwartalna 2,— zł + 50 gr za dostawę franko w dom.

Tygodnik abonować można na wszystkich pocztach w Państwie Polskiem.

Ceny ogłoszeń i inne warunki zamieszczone są na stronie ostatniej.

PISMO dla RESTAURATORÓW HOTELISTÓW I KAWIARZY
WYCHODZI 2 RAZY MIESIĘCZNIE

REDAKCJA I ADMINISTRACJA
POZNAŃ, WIELKA 10. - TEL. 2277

Subscription rates: For 3 months (England) sh 4
„ „ „ (Germany) Gmk 2,—
„ „ „ (U. S. A.) Dol. 1,—
ADVERTISING-RATES:
Full page zł 130,— Half a page zł 75,— One fourth of a page zł 45,— One eighth of a page zł 25,— One sixteenth of a page 15,— Advertisements on Cover plus additional tee. Advertisements from abroad will be calculated according to special rates. In special editions the rates are different.

Rocznik XV Poznań, 16—31 sierpnia 1928 Nr. 16

Statut
Centrali Stowarzyszeń Restauratorów i Hotelarzy
w Rzeczypospolitej Polskiej

§1. Centrala Stowarzyszeń Restauratorów i Hotelarzy w Rzeczypospolitej Polskiej, utworzona na mocy niniejszego statutu, nosi nazwę „Centrali Stowarzyszeń Restauratorów i Hotelarzy w Rzeczypospolitej Polskiej".

Centrali Stowarzyszeń przysługuje prawo używania pieczęci z napisem „Centrala Stowarzyszeń Restauratorów i Hotelarzy w Rzeczypospolitej Polskiej".

§ 2. Siedzibą „Centrali Stowarzyszeń Restauratorów i Hotelarzy w Rzeczypospolitej Polskiej" jest st. m. Warszawa.

Terenem działalności Centrali Stowarzyszeń jest Reczpospolita Polska, z zachowaniem miescowych praw o stowarzyszeniach.

§ 3. Centrala Stowarzyszeń jest osobą prawną.

§ 4. Zadaniem Centrali Stowarzyszeń jest zjednoczenie wszystkich Stowarzyszeń Restauratorów i Hotelarzy całej Rzeczypospolitej Polskiej celem obrony wspólnych interesów zawodowych utrzymania ducha łączności, krzewienia poczucia godności stanu, oraz solidarności zawodowej i koleżeńskiej.

§ 5. Dla osiągnięcia powyższych celów Centrala Stowarzyszeń

a) zwołuje zjazdy, konferencje i zebrania;

b) podejmuje wobec centralnych władz państwowych starania w celu zapewnienia swym członkom korzystania z przysługujących im uprawnień;

c) podejmuje starania wobec centralnych władz państwowych w celu zmiany ustaw i rozporządzeń, szkodliwych dla zawodów, reprezentowanych w Centrali;

d) interwenjuje wobec centralnych władz państwowych we wszystkich sprawach, w których interwencja związków wojewódzkich wobec władz II instancji nie odniosła z jakichkolwiek powodów pożądanych rezultatów;

e) wprowadza jednolite zasady w ustroju Stowarzyszeń i Związków, wspiera je moralnie, a w razie możności i materjalnie;

f) zbiera dane statystyczne i urządza ankiety, wchodzące w zakres działalności zawodowej.

§ 6. Członkowie Centrali dzielą się na rzeczywistych i honorowych.

§ 7. a) Członkami rzeczywistymi mogą być wojewódzkie związki restauratorów i hotelarzy, istniejące na całym terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

b) Członkiem Honorowym Centrali może być osoba, wybrana na wniosek Zarządu przez Zjazd Delegatów za szczególne zasługi, położone około rozwoju Centrali.

Członkowi honorowemu przysługuje prawo brania udziału w Zjeździe Centrali z głosem doradczym.

Członek honorowy nie płaci żadnych składek.

§ 8. Rzeczywiści członkowie Centrali:

a) mają prawo brania przez swych delegatów udziału w Zjazdach i udziału głosowania w sprawach, rozstrzyganych na Zjazdach;

b) mają prawo wybierać i być wybranymi do władz Centrali;

c) korzystają z pomocy Centrali w sprawach zawodowych u wszelkich władz;

d) mają prawo zgłaszania wniosków do Zarządu Centrali w trybie przewidzianym w § 16 niniejszego statutu.

§ 9. Obowiązki członków rzeczywistych:

a) regularne uiszczanie składek członkowskich, których wysokość i sposób płacenia określa § 10;

b) nadsyłanie do Centrali Stowarzyszeń sprawozdań z ogólnych zebrań oraz wszelkie informacje o działalności zawodowej;

c) nadsyłanie do Centrali co rok listy swych członków.

§ 10. Wysokość składki członkowskiej ustala się w sposób następujący:

a) każde Stowarzyszenie wojewódzkie, przy zapisywaniu się do Centrali, przedstawia listę swych członków i opłaca jednorazowo jako wpisowe zł 50 oraz po 1 zł rocznie od każdego członka Stowarzyszenia wojewódzkiego;

b) opłata składek rocznych winna następować w miesiącu styczniu każdego roku.

§ 11. Członkowie, zalegający z opłatą w ciągu roku, tracą prawo udziału w rocznym Zjeździe.

§ 12. Sprawami Centrali Stowarzyszeń zarządza:
a) Zjazd Delegatów Centrali;
b) Zarząd;
c) Komisja Rewizyjna.

§ 13. Zjazd Delegatów.

a) Każde Stowarzyszenie wojewódzkie, należące do Centrali, wysyła na Zjazd jednego delegata na każde zaczęte 50 członków swego Stowarzyszenia, którzy stanowią delegację z prawem głosu na Zjeździe Centrali.

b) Zarząd Stowarzyszenia zaopatruje swych delegatów w pisemne pełnomocnictwo.

c) Zwyczajny Zjazd Delegatów odbywa się co rok w listopadzie w Warszawie.

d) Zawiadomienie o Zjeździe wraz z porządkiem dziennym otrzymuje Stowarzyszenie wojewódzkie na miesiąc przed terminem Zjazdu.

e) Zjazdy nadzwyczajne zwołuje Zarząd w razie potrzeby z oznaczeniem czasu, miejsca i porządku obrad, również za uprzedniem zawiadomieniem na miesiąc naprzód.

Niezależnie od tego nadzwyczajne zebranie musi być zwołane przez Zarząd w terminie nie później niż 2 miesięcznym na żądanie nie mniej, niż połowy członków Centrali.

§ 14. Zakres działania:

Do zakresu działania Zjazdu Delegatów należy:
a) wybór Zarządu Centrali;
b) wybór Komisji Rewizyjnej;
c) zatwierdzenie sprawozdań z czynności Zarządu, Komisji Rewizyjnej i udzielenie absolutorjum;
d) rozporządzenie funduszem zapasowym Centrali Stowarzyszeń;
e) uchwalanie zasad organizacji Centrali oraz regulaminu własnych obrad;
f) zmiana statutu;
g) załatwienie odwołań przeciw orzeczeniom Zarządu;
h) mianowanie członków honorowych na wniosek Zarządu.

Uchwały Zarządu zapadają bezwzględną większością głosów obecnych na Zjeździe delegatów.

W razie równości głosów rozstrzyga przewodniczący.

Zjazd jest prawomocnym bez względu na ilość obecnych delegatów z wyjątkiem uchwał Zjazdu co do zmiany statutu, kiedy potrzeba obecności 2/3 członków.

Taki sam komplet uchwala ewentualne rozwiązanie Centrali Stowarzyszeń większością 3/4 członków.

Wybory, w których biorą udział wszyscy obecni delegaci, odbywają się tylko kartkami.

Delegat może mieć tylko jedno pełnomocnictwo, zastępstwa nieobecnych delegatów są niedopuszczalne.

Obrady Zjazdu Delegatów są jawne — o ile Zjazd nie uchwali tajności.

§ 15. Zarząd.

a) Zarząd Centrali składa się z 20 członków oraz 5 zastępców, wybranych przez zwyczajny Zjazd imiennie na 1 rok, kolejną większością głosów.

b) W skład Zarządu winien wchodzić nie mniej niż jeden przedstawiciel każdego wojewódzkiego związku, należącego do Centrali.

c) 20 członków Zarządu wybiera z pośród siebie Prezydjum, a mianowicie: prezesa, wiceprezesa sekretarza i skarbnika. Zarząd konstytuje się na rocznym Zjeździe.

d) Członkami Prezydjum muszą być osoby, stale zamieszkałe w Warszawie.

e) Zwyczajne zebranie Zarządu odbywa się stale raz na 3 miesiące w drugi wtorek stycznia, kwietnia i lipca i jest prawomocne przy obecności nie mniej niż 7 członków.

Na zwyczajne zebranie Zarządu żadne zawiadomienia nie są wysyłane.

Porządek dzienny ustala się na posiedzeniu Zarządu.

f) Nadzwyczajne zebranie Zarządu zwołuje prezes lub jego zastępca wedle swego uznania w miarę potrzeby lub na żądanie nie mniej niż 5 członków Zarządu — na nadzwyczajne zebranie winny być rozesłane zawiadomienia z wymienieniem porządku dziennego przynajmniej na 2 tygodnie naprzód.

Uchwały zapadają prostą większością głosów, w razie równości rozstrzyga prezes.

§ 16. Zakres działania Zarządu.

Wszystkiemi sprawami Centrali Stowarzyszeń kieruje Zarząd, (o ile które z nich nie są zastrzeżone do decyzji Zjazdu Delegatów), w szczególności zaś:
a) wykonanie uchwał Zjazdu Delegatów;
b) przyjmowanie, wykreślanie i wykluczanie członków Centrali Stowarzyszeń;
c) przyjmowanie wpisowego i składek;
d) prowadzenie ksiąg rachunkowych, na podstawie których należy przedłożyć Komisji Rewizyjnej z końcem roku, tudzież przynajmniej na 14 dni przed Zjazdem Delegatów — rachunki do sprawdzenia;
e) zdawanie wobec Zjazdu Delegatów sprawy ze swych czynności;
f) przygotowanie wniosków Zarządu na Zjazd Delegatów, aprobaty na Zjazd zgłoszonych referatów, zmiany statutu i t. p.
g) zgłaszanie na Zjazd wniosków przez członków, wraz ze swoją opinją;
h) przyjmowanie, mianowanie i oddalanie płatnych funkcjonarjuszy Centrali Stowarzyszeń;

i) uchwalenie regulaminu dla swych obrad;

j) wogóle wykonywanie czynności, leżących w zakresie działania Centrali Stowarzyszeń (§ 4 i 5);

k) zawiadywanie funduszami Centrali Stowarzyszeń;

l) wykonywanie uchwał Zjazdu.

§ 17. Prezydjum.

Zarząd Centrali Stowarzyszeń wyłania z pośród siebie Prezydjum, składające się z prezesa, wiceprezesa, sekretarza i skarbnika.

Prezes reprezentuje Centralę Stowarzyszeń na zewnątrz.

§ 18. Zakres działania prezesa. z

a) zwoływanie zwyczajnych i nadzwyczajnych posiedzeń Zarządu;

b) kierowanie obradami Zarządu;

c) czuwanie nad wykonaniem uchwał Zarządu;

d) podpisywanie wraz z sekretarzem lub z jednym członkiem Zarządu korespondencji i dokumentów prawnych, wychodzących z Zarządu Centrali, wszystkie zobowiązania, czeki pieniężne, zlecenia, kwity i t. p. podpisuje prezes ze skarbnikiem;

e) plenipotencje do instytucyj administracyjnych i sądów i wogóle wszelkie akty i umowy, nie wyłączając hipotecznych i notarjalnych, podpisuje prezes wraz ze skarbnikiem i sekretarzem. Wszystkim tym trzem osobom przysługuje prawo wyręczania się przy podpisach swoimi uprawomocnionymi zastępcami.

§ 19. Komisja Rewizyjna składa się z trzech członków.

Komisja Rewizyjna bada rachunki Centrali, sprawdza księgi rachunkowe, kasę oraz ogłasza co roku sprawozdanie na Zjeździe Delegatów. Ona jest uprawomocniona do stawiania wniosku o udzielenie absolutorjum Zarządowi.

Do prawomocności jej uchwał potrzeba obecności przynajmniej 2-ch członków.

§ 20. Fundusze.

Fundusze Centrali Stowarzyszeń Restauratorów i Hotelarzy w Rzeczypospolitej Polskiej składają się:

a) z jednorazowego, bezzwrotnego wpisowego i składek rocznych, jakie wpłacają członkowie Stowarzyszeń lub Związki, w wysokości przewidzianej w § 10 niniejszego statutu;

b) z datków, (zapisów) darowizn i fundacyj;

c) z dochodów niestałych.

§ 21. Rok administracyjny.

Rok administracyjny liczy się od 1 października do 30 września.

§ 22. Rozwiązanie Centrali Stowarzyszeń.

O rozwiązaniu Centrali Stowarzyszeń decyduje Zjazd Delegatów.

Zjazd Delegatów, uchwalając rozwiązanie Centrali Stowarzyszeń Restauratorów i Hotelarzy w Rzeczypospolitej Polskiej, decyduje również o sposobie likwidacji i użytkowaniu majątku Centrali Stowarzyszeń.

MEMORJAŁ
Centralnego Zarządu Związku
do Pana Ministra Skarbu

Poznań, dnia 18 lipca 1928 r.

Do
W. Pana Ministra Skarbu Czechowicza
w Warszawie.

W połowie lipca r. b. weszło w życie rozporządzenie wykonawcze Pana Ministra Skarbu z dnia 7 lutego r. b. (Dz. U. R. P. Nr. 60 poz. 556) o monopolu spirytusowym, które wprowadza wiele zmian.

Jakkolwiek zmiany te w zasadzie są racjonalne i zdążają do ulepszenia życia i rozwoju gospodarczego, to jednak nie wszystkie znajdą właściwe zastosowanie bez narażenia na podkopanie stanu gospodarczego. W związku z tem twierdzeniem mamy zamiar przedstawić Panu Ministrowi postulaty, które odnoszą się do części V (o urządzeniu zakładów sprzedaży napojów alkoholowych) § 358 do 374, a to w wykonaniu uchwały naszego Centralnego Zarządu Związku.

Przedewszystkiem musimy podkreślić, że tak w Wielkopolsce, jak i na Pomorzu od szeregu dziesiątek lat istnieją specjalne typy zakładów, trudniących się sprzedażą napojów alkoholowych, które okazały się zdrowe i racjonalne, wobec czego nie przypuszczamy, aby w intencji Ministerstwa Skarbu leżało, by te zdrowe przedsiębiorstwa miały być na równi traktowane z podobnemi zakładami, (ale o zupełnie innych typach), istniejącemi na Kresach Wschodnich, a należących w większej części do mniejszości narodowych.

Placówki te na Zachodnich Kresach, nauczone i przyzwyczajone do ładu i porządku, wypełniają swe obowiązki tak podatkowe, jak i przepisy skarbowe, dalej są one rozsadnikami patrjotyzmu, wypierają powoli, ale stale, wszelkie zakusy wywrotowców i starają się o to, ażeby takie placówki były w przyszłości wyłącznie w rękach polskich. Są to zatem postesterunki, utrwalające podwaliny polskości, wobec czego zasługują w zupełności na danie im pewnych

ustępstw przy wprowadzeniu w życie rozporządzenia z dnia 11 lipca r. b.

Przedewszystkiem chodzi nam o to, aby w związku z rozporządzeniem wykonawczem Pan Minister raczył wydać polecenie wydania specjalnego okólnika do Urzędów Kontroli Skarbowej i urzędów akcyz i monopoli, któryby ujednostajnił żądania władz skarbowych. Dziś już mamy wypadki, że na Pomorzu poszczególne urzędy kontroli skarbowej rozmaicie interpretują to rozporządzenie i to dość rygorystycznie. Przykładem n. p. Chełmno, gdzie kontrola zażądała zamurowania drzwi, łączących lokal wyszynkowy z lokalem towarów kolonjalnych (§ 371) wzgl. z lokalami mieszkaniowemi, następnie żądała, by osobne patenty akcyzowe wykupywać na sprzedaż wódek w butelkach, znajdujących się w sklepie (składzie) kolonjalnym, mimo, że restauracja z kolonjalną sprzedażą stanowią jedną całość i mimo, że restaurator w myśl istniejących przepisów obowiązany jest sprzedawać wódki monopolowe nietylko na kieliszki, ale i butelkowo. Również niczem nieuzasadnione są żądania, ażeby wódki i wina były przechowywane tylko w lokalu wyszynkowym i to w szafie poza stołem bufetowym. Zarządzenia takie uważamy za bezcelowe i posunięte poza granicę prawa kupieckiego, albowiem tem samem z braku miejsca w lokalu zmuszają danych przedsiębiorców do brania w mniejszych ilościach wódek monopolowych i gatunkowych, co powoduje wielką stratę, jaką ponoszą restauratorzy z braku zapasów. Jest to zatem dowolne ograniczenie handlu, jak też i brak znajomości tegoż, albowiem n. p., niektóre gatunki wina wymagają niższej temperatury, jaką można osiągnąć w piwnicach. Nie mniej ważną rzeczą jest posiadanie pewnych zapasów, bez których żadna solidna firma istnieć nie może.

Przechodząc do szczegółów, zaznaczamy, że od całego szeregu lat mamy tak w Wielkopolsce, jak i na Pomorzu 3 rodzaje zakładów sprzedaży alkoholowych i to:

a) hotele z restauracją,
b) restauracje wspólnie z handlem kolonjalnym, sprzedającym na butelki wódki monopolowe i gatunkowe,
c) handel kolonjalny, połączony z wyszynkiem i sprzedażą butelkową.

Rodzaje takich zakładów są niejako zabytkami o dawnej przeszłości (Toruń, Gniew, Golub i t. d.), mieszczą się w starych domach i z natury rzeczy łączą się z mieszkaniem prywatnem. Ponieważ jest bardzo wiele małych przedsiębiorstw, gdzie albo w jednej ubikacji mieści się skład kolonjalny i wyszynk (śniadalnie, jadalnie) lub w jednej ubikacji skład kolonjalny, a w drugiej ubikacji wyszynk restauracyjny, gdzie właściciel danego przedsiębiorstwa — z powodu małej frekwencji gości — zmuszony jest sam i tu i tam usługiwać.

Dlatego też mamy nadzieję, że przepis § 371 odnośnie do wewnętrzn. pomieszczenia, zabraniający łączenia wyszynku z jakimkolwiek innnem pomieszczeniem handlowem lub mieszkaniem prywatnem, nie znajdzie zastosowania i władze skarbowe zastosują przepisy § 388 (ulgi od wymogów przepisów).

Odnośnie do przepisów § 365 prosimy uprzejmie, aby w przedsiębiorstwach, które mają restaurację, a obok handel kolonjalny ze sprzedażą butelkową, władze skarbowe (kontrolne) nie żądały, by pewien zapas wódek monopolowych o rozmaitej mocy i pojemności butelek znajdował się w handlu kolonjalnym i zarazem w restauracji. Jeżeli po myśli § 369, chce konsument nabyć wódkę monopolową również i w butelkach zamkniętych w restauracji, to może to uczynić wówczas w sąsiedniej ubikacji kolonjalnej, należącej do tego samego właściciela, co restauracja.

Przepis § 376 wymaga wydania odpowiedniej instrukcji dla kontroli skarbowej, określającej szczegółowo, co znaczy „lokal urządzony odpowiednio do swego przeznaczenia i miejscowych stosunków". W razie sporu z zainteresowanym prosilibyśmy, aby do wydania orzeczenia, że lokal nie jest odpowiedni, była przedewszystkiem miarodajną opinja miejskiej komisji sanitarnej.

Prosimy następnie, aby ustęp 2 § 379 komentowany był w ten sposób przez miarodajne czynniki miejscowe, że ustęp musi się znajdować przynajmniej w podwórzu restauracji, lecz nie koniecznie tuż przy lokalu restauracyjnym. Żądanie to, aby ustęp znajdował się obok restauracji w wielu lokalach nie dałoby się przeprowadzić ze względu na bardzo znaczne wydatki i trudności kanalizacyjne, jak również i z tego powodu, że, w porównaniu z Kresami Wschodniemi, stosunki tutejsze pod względem sanitarnym są stanowczo lepsze.

Wkońcu prosilibyśmy o wyjaśnienie, czy w myśl § 380 cennik potraw musi się znajdować na każdym stole.

Reasumując powyższe nasze prośby, stwierdzamy, że zdążamy do zrealizowania dotychczasowych rozbieżnych zarządzeń przez poszczególne kontrole skarbowe, które rozmaicie komentują nowe rozporządzenie wykonawcze.

Jednobrzmiąca instrukcja dla wszystkich urzędów zaprowadzi ład i porządek i usunie raz na zawsze nieporozumienia.

Oczekując łaskawej odpowiedzi, zostajemy

z wysokiem poważaniem

(—) *Roman Antoniewicz*, prezes. (—) *Blachaczek*, gen. sekretarz.

KOMUNIKATY ZWIĄZKU

KOMUNIKAT NR. 122.

Do wiadomości wszystkich Prezesów Towarzystw Rest. i Członków.

O urządzeniu zakładów sprzedaży napojów alkoholowych.

Ogólne warunki, którym winny odpowiadać wszelkiego rodzaju zakłady ze sprzedażą napojów alkoholowych.

§ 358. Do zakładów, sprzedających napoje, wyrabiane ze spirytusu i wszelkie inne napoje, zawierające alkohol, jako to: wino, piwo, porter i miód należą: a) hurtowe sprzedaże napojów spirytusowych a także innych napojów alkoholowych, b) detaliczny handel win i wódek, handel win ze sprzedażą wszelkich napojów alkoholowych i towarów kolonjalnych, i handel piwa ze sprzedażą detaliczną bez prawa wyszynku, i c) wszelkie jadłodajnie, restauracje I-go i II-go rzędu, bary, winiarnie z pokojami gościnnemi, cukiernie, karczmy i domy zajezdne, bufety przy klubach, lokalach, stowarzyszeniach, zabawach publicznych i t. p., sprzedające napoje alkoholowe z prawem ich wyszynku na miejscu, oraz piwiarnie z wyszynkiem wyłącznie piwa i podawaniem gorących potraw lub zimnych zakąsek.

§ 359. 1. Na sprzedaż wszelkich napojów alkoholowych (wódek czystych i gatunkowych, piwa, miodu, win) potrzebne jest zezwolenie (koncesja) właściwej władzy skarbowej.

2. Sprzedaż napojów t. zw. niskoprocentowych, t. j. zawierających najwyżej 2,5 proc. alkoholu wagowo, może się odbywać na podstawie zgłoszenia, podanego U. S. A. M. i po wydaniu przez ten urząd patentu akcyzowego.

§ 360. 1. Wszelkie zakłady sprzedaży napojów alkoholowych winny odpowiadać warunkom niniejszego rozporządzenia.

2. Przedsiębiorcy zakładów sprzedaży napojów alkoholowych powinni stosować się do przepisów tego rozporządzenia.

3. Władze skarbowe i administracyjne oraz ich organa mają prawo wstępu do zakładów sprzedaży napojów alkoholowych w celu kontroli i sprawdzenia ksiąg akcyzowych, zapasów napojów i ustalenia czy przepisy niniejszego rozporządzenia są należycie przestrzegane.

§ 361. 1. Koncesje wydaje się oznaczonej osobie i na ściśle oznaczone miejsce sprzedaży, na czas nieograniczony z zastrzeżeniem prawa odwołania tego zezwolenia bez żadnego odszkodowania. O odwołaniu zezwolenia ma być przedsiębiorca zawiadomiony przynajmniej na sześć miesięcy przed terminem, wyznaczonym dla zamknięcia zakładu.

2. Odwołanie koncesji naskutek uchwalonego przez gminę lub zarządzonego przez powiatowy związek komunalny w myśl art. 4 ustawy z dnia 23 kwietnia 1920 r. (Dz. U. R. P. z r. 1922 Nr. 35, poz. 299) zakazu sprzedaży lub wyszynku napojów alkoholowych następuje bez żadnego odszkodowania za zawiadomieniem przynajmniej na dwa miesiące przed rozpoczęciem tego roku kalendarzowego, w którym zakaz ma obowiązywać. Wrazie zamknięcia zakładu za nadużycia podatkowe nie przyznaje się terminu ulgowego na likwidację.

§ 362. Przy otwieraniu zakładów (przedsiębiorstw) detaliczn. sprzedaży napojów alkoh. należy co do liczby i rozmieszczenia tychże ściśle przestrzegać przepisów ustawy z dn. 23 kwietnia 1920 r. (Dz. U. R. P. z r. 1922 Nr. 35 poz. 299) o ograniczeniach w sprzedaży i spożyciu napojów alkoholowych.

§ 363. 1. Nie mogą utrzymywać zakładów detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych, ani prowadzić ich jako zastępcy:

a) osoby, skazane sądownie za przestępstwa, z chęci zysku pochodzące, na karę pozbawienia wolności ponad trzy miesiące,
b) osoby, skazane sądownie za nadużycia podatkowe,
c) osoby, którym cofnięto koncesję na podstawie art. 8 ustawy z dn. 23 kwietnia 1920 r. (Dz. U. R. P. z r. 1922 Nr. 35 poz. 299),
d) osoby, zamieszkałe stale zagranicą, względnie na obszarach, na których rozp. P. R. nie obowiązuje,
e) osoby, nie posiadające obywatelstwa polskiego, o ile istniejące traktaty lub konwencje nie zawierają odrębnych w tym względzie postanowień.

2. Przed nadaniem koncesji władza skarbowa zasięga o osobie petenta opinji powiatowej władzy administracji ogólnej, właściwej dla miejsca jego zamieszkania.

§ 364. Samodzielnymi sprzedawcami napojów alkoholowych nie mogą być osoby niepełnoletnie t. j. w wieku poniżej 21 lat; w zakładach restauracyjnych ze sprzedażą napojów alkoholowych (§ 375) nie wol-

no używać jako służby pomocniczej osób, które nie ukończyły lat 15.

§ 365. 1. Przedsiębiorcy zakładów ze sprzedażą napojów alkoholowych winni zaopatrywać się w napoje alkoholowe wyłącznie w zakładach, uprawnionych do sprzedaży tych napojów na mocy obowiązujących przepisów.

2. Przedsiębiorcy zakładów detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych obowiązani są mieć na sprzedaż w tych zakładach wszelkie wódki monopolowe w ilości, dostatecznie zabezpieczającej pokrycie miejscowego zapotrzebowania. Przedsiębiorcy zakładów detalicznej sprzedaży winni wystawiać na widocznem dla publiczności miejscu cenniki monopolowych wyrobów. Cenniki te dostarczać będzie D. P. M. S. za zwrotem kosztów druku. Nie stosujący się do tych przepisów mogą być pozbawieni koncesji.

§ 366. 1. W zakładach detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych z wyszynkiem wolno sprzedawać napoje alkoholowe na kieliszki tylko po cenie, uwidocznionej w cenniku, sporządzonym przez przedsiębiorcę zakładu. Napoje alkoholowe w naczyniach zamkniętych powinny być sprzedawane: monopolowe po cenie, oznaczonej na etykiecie, pozostałe zaś według cennika, sporządzonego przez przedsiębiorcę,

2. Napoje alkoholowe wolno sprzedawać tylko w w tym stanie, w jakim wyszły z wytwórni. Zabrania się:

a) dodawać jakichkolwiek substancyj, zmieniających moc, smak lub wygląd czystych wódek monopolowych, mieszać poszczególne gatunki ze sobą lub z innemi wyrobami, chyba, że spożywca wyraźnie tego zażąda dla wypicia na miejscu,
b) odrywać, uszkadzać lub zmieniać opaski lub pieczątki, znajdujące się na butelkach z wyrobami alkoholowemi przed odkorkowaniem.

§ 367. 1. Zakłady sprzedaży napojów alkoholowych winny stosować się do godzin handlu, ustalonych przez właściwe władze stosownie do obowiązujących przepisów.

2. Niestosowanie się do tych przepisów będzie karane również na podstawie ustawy karnej skarbowej.

§ 368. 1. Jeżeli na sprzedaż napojów alkoholowych potrzebna jest koncesja, to wówczas sprzedaż ta winna odbywać się na warunkach, w koncesji określonych przez właścicieli koncesji lub zatwierdzodzonych przez władze skarbowe ich zastępców, tudzież z zachowaniem wymogów ustawy z dnia 23 kwietnia 1920 r. o ograniczeniach w sprzedaży i spożyciu napojów alkoholowych (Dz. U. R. P. z r. 1922 Nr. 35, poz. 299).

2. Wydzierżawienie lub odstępowanie koncesji osobom trzecim, bez zezwolenia właściwej władzy skarbowej jest wzbronione pod groźbą pozbawienia koncesji.

§ 369. Wszystkie zakłady z wyszynkiem napojów alkoholowych mają również prawo sprzedaży tych napojów w naczyniach zamkniętych, a na żądanie konsumenta zobowiązane są, z wyjątkiem restauracji I-go rzędu do sprzedaży napojów alkoholowych w zamkniętych naczyniach do domu.

Urządzenie i prowadzenie zakładów z wyłączną sprzedażą napojów alkoholowych bez prawa wyszynku.

§ 370. Do zakładów ze sprzedażą napojów alkoholowych bez prawa wyszynku należą:

a) sklepy hurtowe ze sprzedażą wszelkich napojów alkoholowych i składy hurtowe wyłącznie wina i miodu lub piwa,
b) handel detaliczny win i wódek,
c) handel win i wyrobów kolonjalnych ze sprzedażą wszelkich napojów alkoholowych
d) handel piwa,
e) handel win.

§ 371. Pomieszczenie każdego zakładu ze sprzedażą napojów alkoholowych musi obejmować przynajmniej jeden pokój i nie może mieć wewnętrznego połączenia z jakiemkolwiek innem pomieszczeniem handlowem lub mieszkaniem prywatnem.

§372. 1. Hurtowe składy piwa, miodu i wszelkiego rodzaju win mogą zajmować pomieszczenia w podwórzu, w piwnicach, lecz również bez wewnętrznego połączenia z lokalami mieszkalnemi.

2. Przez hurtową sprzedaż wina, miodu i piwa rozumieć należy sprzedaż w ilości najmniej 15 litrów jednorazowo.

§ 373. 1. W hurtowych składach piwa, miodu i wina ściąganie tych napojów do butelek powinno odbywać się z zachowaniem należytej czystości w oddzielnym przeznaczonym dla tej czynności lokalu, przy dopełnieniu następujących wymagań: naczynia, używane przy ściąganiu, powinny być wymyte i wysuszone; zabrania się używania korków już raz użytych do naczyń z napojem, ściągniętym w zakładzie sprzedaży; dla odróżnienia od napojów alkoholowych butelkowanych w wytwórni, powinny być przyklejone osobne etykiety, na których oprócz nazwy i gatunków napojów, jako też i miejsca ich wyrobu, oznaczyć należy również miejsce rozlewu, pojemność naczynia i nazwisko właściciela składu, w którym napój nalano do butelek.

2. W celu udogodnienia sprzedaży piwa w miejscowościach bardzo oddalonych od browarów i składów znajdujących się w znacznem oddaleniu od stacji kolejowej U. S. A. M. może, o ile uzna za potrzebne, zezwolić na butelkowanie piwa na tych samych warunkach również i w handlu piwa.

§ 374. W zakładach z wyłączną sprzedażą napojów alkoholowych w domach nie może być żadnych urządzeń, które mogłyby służyć do wyszynku tych napojów. W szczególności, zabrania się przechowywania kieliszków, szklanek, korkociągów i t. p. przedmiotów, które są potrzebne do wyszynku.

Urządzenie i prowadzenie zakładów ze sprzedażą napojów alkoholowych z prawem wyszynku.

§ 375. Do zakładów ze sprzedażą napojów alkoholowych z prawem wyszynku należą:

a) restauracje I-go rzędu z obsługą ponad 20 osób i wszelkie bufety z prawem sprzedaży napojów alkoholowych na kieliszki, bez obowiązku sprzedaży napojów w zamkniętych naczyniach do spożycia na miejscu;
b) restauracje II-go rzędu z obsługą od 1 do 20 osób, cukiernie, karczmy i domy zajezdne ze sprzedażą wszelkich napojów alkoholowych na kieliszki, z obowiązkiem sprzedaży napojów w zamkniętych naczyniach także do spożycia na miejscu;
c) winiarnie ze sprzedażą win i miodu, połączone z pokojami gościnnemi;
d) piwiarnie z prawem wyszynku piwa, miodu i wina.

§ 376. Zakłady ze sprzedażą napojów alkoholowych z prawem wyszynku powinny posiadać lokal, urządzony odpowiednio do swego przeznaczenia i miejscowych stosunków, oraz czynić zadość ogólnym przepisom sanitarnym, obowiązującym dla zakładów sprzedaży, oraz konsumowania artykułów spożywczych.

§ 377. We wszystkich zakładach ze sprzedażą napojów alkoholowych z prawem wyszynku przewody, służące do rozlewu piwa winny być utrzymywane we wzorowej czystości.

§ 378. 1. W pokoju zakładu restauracyjnego, w którym znajduje się bufet, powinna być ustawiona szafa do przechowywania napojów.

2. Napoje alkoholowe powinny być przechowywane tylko w pewnych określonych i zamykanych pomieszczeniach. Przechowywanie ich w innych miejscach jest zabronione (poza sprzedażą bufetu).

§ 379. 1. Zakłady restauracyjne powinny posiadać ustępy czysto utrzymywane, a wieczorem oświetlone.

2. Dla przechowywania wierzchniej odzieży gości w zakładach restauracyjnych powinny być urządzone ogólne wieszadła w przedpokojach pod opieką służby, albo wieszadła przy stołach w pokojach dla gości.

§ 380. W pokoju, w którym umieszczony jest bufet, tudzież na stołach dla gości powinny znajdować się cenniki wszystkich sprzedawanych w zakładzie potraw, zakąsek i napojów.

§ 381. Przy sprzedaży piwa, wina i wódek do wypicia na miejscu z naczyń zamkniętych naczynia te powinny być otwierane w obecności spożywców.

§ 382. Bufety ze sprzedażą wszelkich napojów alkoholowych przy klubach, stowarzyszeniach i t. p. na balach i zabawach publicznych winny się znajdować w pomieszczeniach tych zakładów i instytucyj, do których użytku są przeznaczone.

§ 383. Za domy zajezdne (karczmy), o których mowa w art. 76 ust. 3 punkt d) i w załączniku do art. 83 (lit. B. punkt 4), uważa się takie zakłady sprzedaży napojów alkoholowych z wyszynkiem, które posiadają oprócz lokalu handlowego, w zależności od miejscowych stosunków, jeden lub kilka pokoi, przeznaczonych dla spoczynku podróżujących, z urządzeniem noclegu.

§ 384. 1. Zabrania się wpuszczać do zakładów osoby, będące widocznie w stanie nietrzeźwym, oraz małoletnich bez towarzystwa osób starszych.

2. Na każde żądanie gości powinny być wydawane należycie ostemplowane rachunki.

§ 385. W każdej piwiarni z wyszynkiem powinny być cenniki napojów i potraw podawanych i znajdujących się w składzie. Piwo wolno podawać tylko w takich naczyniach, na których uwidoczniono pojemność w litrach i dziesiętnych częściach litra. Na szklankach pojemność ma być zaznaczona trawioną kreską, do której musi sięgać piwo podawane z większego naczynia (beczki, syfonu i t. p.) bez piany.

§ 386. 1. Zabrania się przechowywać w piwiarniach napoje alkoholowe niedozwolone do sprzedaży w tych zakładach, oraz próżne naczynia z innych napojów alkoholowych, oprócz dozwolonych do sprzedaży w tych zakładach.

2. Zabrania się pod odpowiedzialnością właściciela lub jego zastępcy picia w piwiarniach napojów alkoholowych niedozwolonych do sprzedaży w tych zakładach, nawet gdyby napoje te były kupione przez gości w innem miejscu i przyniesione przez gości do piwiarni.

§ 387. Przedsiębiorca każdego nowootworzonego zakładu ze sprzedażą napojów alkoholowych powinien dołączyć do deklaracji o wydanie patentu akcyzowego zaświadczenie właściwej władzy przemysłowej, że lokal zakładu odpowiada wymogom ustawy przemysłowej.

§ 388. Władze skarbowe II instancji po porozumieniu się z wojewódzkiemi władzami administracji ogólnej mogą w wypadkach wyjątkowych udzielać zezwolenia na ulgi od wymogów niniejszych przepisów co do urządzenia zakładów ze sprzedażą napojów alkoholowych.

Sprzedaż napojów alkoholowych o zawartości do 2½% alkoholu.

§ 389. Patenty akcyzowe na sprzedaż napojów alkoholowych o zawartości do 2½% alkoholu wagowo, mogą otrzymać osoby, co do których nie zachodzą przeszkody z § 363.

§ 390. Ściąganie do butelki i sprzedaż napojów o zawartości alkoholu do 2½% powinny się odbywać na warunkach określonych wyżej dla piwa i wina o zawartości powyżej 2½% alkoholu. Przy ściąganiu piwa i wina należy oznaczać na etykietach oprócz danych wymienionych w § 373, także zawartość alkoholu w napoju (do 2½%).

§ 391. W zakładach ze sprzedażą napojów o zawartości do 2½% alkoholu zabrania się przechowywania nietylko innych napojów alkoholowych, lecz również piwa i wina z większą zawartością alkoholu, jak 2½%.

§ 392. 1. U. S. A. M. może odebrać bez odszkodowania patent akcyzowy na sprzedaż napojów o zawartości do 2½% alkoholu tym osobom, które uznano dwukrotnie winnemi przechowywania lub sprzedaży napojów alkoholowych, na handel któremi wymagana jest koncesja władzy skarbowej.

2. Na wniosek powiatowej władzy administracji ogólnej, spowodowany dwukrotnem przekroczeniem ustawy z dnia 23 kwietnia 1920 r. (Dz. U. R. P. z r. 1922 Nr. 35, poz. 299) i zgodny z opinją powiatowej komisji do walki z alkoholizmem, U. S. A. M. obowiązany jest odebrać bez odszkodowania patent akcyzowy na sprzedaż napojów o zawartości do 2½% alkoholu.

Uwaga:

W tej sprawie wnieśliśmy odpowiednie przedstawienie do Pana Ministra Skarbu Czechowicza, które na innem miejscu w tym samym „Domu Gościnnym" zamieszczamy.

(—) *Roman Antoniewicz,* prezes. (—) *Blachaczek,* gen. sekretarz.

Ku Nauce i Rozrywce

Stały bezpłatny dodatek ilustrowany „Domu Gościnnego".

Ocet owocowy

Wyrób octu owocowego jako przemysł uboczny. — Przygotowanie owocu. — Wyrób brzeczki octowej i octu.

W dobrem gospodarstwie nic się nie zniszczy ani nie zmarnuje, a raczej nic się zmarnować ani zniszczyć się nie powinno. Każda bowiem rzecz nadaje się do użytku. Najwięcej marnuje się u nas odpadków owocowych, zwłaszcza owoców niedorodnych i niedojrzałych. Tymczasem z małym nakładem kosztów można z nich wyrabiać bardzo zdrowy i cenny ocet owocowy, który o całe niebo przewyższa w smaku sztucznie wyrabiane octy i kwasy chemiczne. Wyrób octu owocowego może dla właścicieli sadów, a nawet dla zwyczajnych gospodarzy stanowić rentowne źródło dochodu ubocznego.

Ocet owocowy wyrabiać można z owoców dojrzałych i niedojrzałych, a nawet i owoce opadłe do tego się nadają. Przytem nie gra tu żadnej roli rodzaj owocu: nadają się do tego jabłka, gruszki, śliwki, winogrona itd., byle były soczyste i zawierały cukier owocowy. Zawartość cukru stanowi o dobroci i sile octu owocowego. To też błędne jest zapatrywanie tych, którzy mniemają, że owoc niedojrzały i kwaśny wydaje ocet lepszy i silniejszy: przeciwnie, im owoc więcej dojrzały i słodszy, tem silniejszy daje ocet. Dlatego też do owocu kwaśnego trzeba dodać cukru, lub też podnieść sztucznie jego zawartość cukru. Osiąga się to w ten sposób, że niedojrzałe, lub kwaśne owoce składamy w kupki około 60 cm. długie i 35 cm. szerokie i tak przechowujemy je około 14 dni, bacząc pilnie, by ani woda, ani deszcz do owocu dostępu nie miał i by owoc nie gnił. W międzyczasie owoc przechodzi sztuczne dojrzewanie, czyli tak zwany okres pocenia, staje się znacznie słodszy.

Drugim zabiegiem fermentacja owocu. W tym celu gniecie się owoce, przeznaczone do wyrobu octu w zwykłych tłoczniach, lub też osobnych tłoczniach walcowych na papkę, dodaje około 50 proc. 60° C. ciepłej wody, miesza dokładnie i zlewa do otwartych kadzi. Fermentacja trwać powinna od 3 do 4 dni. Po tym czasie wytłacza się papkę owocową raz i drugi po dodaniu do wytłoków niewielkiej ilości wody. Moszcz z pierwszego i drugiego wytłoku zlewa się w osobne beczki dla dalszej fermentacji. Zamykanie beczek nie jest konieczne. Najlepsza fermentacja odbywa się przy temperaturze od 20 do 25° C.

Po sześciodniowej fermentacji alkoholizacja brzeczki octowej jest dokonana i można już przystąpić do wyrobu właściwego octu. Tak przygotowana brzeczka octowa jest zdrowa i przechowuje się długo w zamkniętych naczyniach.

W osobnej ubikacji o temperaturze około 35° C. ustawia się specjalne beczki lub kadzie otwarte, zaopatrzone w kurek do spuszczania. Kurek nie potrzebuje być u samego dołu, ale może być o jakie 10 cm. od dna założony, a to, aby przy spuszczaniu osad pozostał w beczce lub kadzi.

Do tak przygotowanych naczyń wlewamy jedną piątą pojemności, a więc np. do beczki czy kadzi 100-litrowej 20 litrów, gorącego zwykłego octu i pozostawiamy go w beczce przez trzy dni i częściej wymieszujemy. Po trzech dniach dolewamy trzy piąte brzeczki owocowej, a zatem na 100 litrów 60, wymieszujemy dobrze zawartość beczki i nakrywamy prześcieradłem. Codziennie spuszcza się ¼ zawartego płynu i wlewa z powrotem do beczki, miesza się i znowu nakrywa prześcieradłem. Czynność tę powtarza się przez 15 dni. W tym czasie brzeczka owocowa skwaśnieje i przerobi się we właściwy ocet, gotowy do użytku. Gdy ocet już gotowy, odciąga się jedną czwartą płynu, odlewa do osobnej beczki; a do kadzi dolewa tyleż świeżej brzeczki. Tak postępuje się aż wszystką brzeczkę w ocet przerobimy.

Ocet owocowy ma kolor żółty i zawiera od 6 do 8 proc. kwasu octowego. Jeżeli nie jest dość czysty, musi być przefiltrowany.

(P. W.)

Hotel-olbrzym

Stanie on w Poznaniu na gruncie Powszechnej Wystawy Kraj. — Olbrzymi gmach pomieści 8000 osób.

Dyrekcja Powszechnej Wystawy Krajowej, przygotowując krajowy pokaz polskiej wytwórczości, nie zapomniała o jednej ważnej sprawie, mianowicie o tem, że dla licznie napływających do Poznania gości trzeba będzie znaleźć odpowiednią ilość hoteli i kwater. Dotychczas istniejące z pewnością nie potrafiłyby sprostać zadaniu i pomieścić u siebie zwiedzających P. W. K. Padła więc myśl, aby w własnym zakresie zbudować wielki hotel na wzór amerykański, zaopatrzony we wszystko to, co daje współczesna technika. Budowa hotelu postępuje raźnie naprzód. Znajduje się on tuż przy ul. Grunwaldzkiej, a więc nieopodal wszystkich terenów wystawowych. Hotel ten będzie największym w całej Polsce, przewyższy warszawskie hotele: „Bristol", „Europejski" i „Polonja". Będzie posiadał 435 pokoi mieszkalnych o ogólnej powierzchni użytkowej 10 000 m. kw., a więc ogółem 1 ha. Łączna pojemność hotelu wyniesie 70 000 mtr. sześciennych, zaś pojemność użytkowa, wnętrze, 30 000 mtr. sześciennych. Przewiduje się 235 pokoi

dwułóżkowych oraz 200 jednoosobowych. Jednakże w razie potrzeby będzie można pokoje jednoosobowe zamienić na dwułóżkowe, gdyż ubikacje te, o powierzchni 18 m. kw., będą na to dość wielkie. W ten sposób będzie mógł Hotel P. W. K. gościć u siebie 635 do 800 osób.

Pierwszy ten drapacz chmur w Poznaniu będzie posiadał siedem kondygnacyj: sześć ponad ziemią, jedną pod ziemią, parter niski i wysoki. Na parterze mieścić się będą mieszkania służby hotelowej, restauracje, salony fryzjerskie, komisarjat policyjny, poczta i t. d., na wyższych piętrach pokoje mieszkalne. Na I piętrze znajdzie się czytelnia, wyposażona bogato w pisma, zwłaszcza zaś ilustrowane z całego świata. Celem sprawnej komunikacji wewnętrznej buduje się 9 wygodnych klatek schodowych oraz dwie windy. Bezpieczeństwo przeciwpożarowe będzie zapewnione najpierw żelbetonową konstrukcją gmachu, a powtóre 5 hydrantami na każdem z pięter. Na każdem piętrze znajdzie się 14 łazienek, wygodnie rozlokowanych do dyspozycji gości hotelowych, poza tem będzie specjalny zakład kąpielowy na parterze. Specjalny nacisk położono na wentylację ogromnego gmachu. Uskuteczniać się ją będzie przy pomocy krajowego wynalazku „Aerolux", który umożliwi dopływ świeżego powietrza do wszystkich ubikacyj. Wynalazek ten polega na tem, że świeże powietrze dopływa przez specjalne otwory w górnej ramie okiennej, ogrzewa się między oknami, poczem dostaje się do pokoju. W ścianach przeciwległych oknom znajdują się inne otwory, przez które będzie dopływało zużyte powietrze. Budynek będzie ogrzewany centralnie wodą. Specjalną troskę dyrekcji hotelu stanowi aprowizacja tak licznego zastępu gości; przeznacza się więc dwie wielkie sale na zakłady restauracyjne oraz n acukiernię. Poza tem buduje się kilkadziesiąt osobnych gabinecików. Restauracja będzie miała bezpośrednią komunikację windą z kuchniami, które znajdą się na każdem z pięter, dla szybszej obsługi gości w godzinach porannych. We wszystkich pokojach znajdować się będą instalacje radjowe, dzięki czemu goście będą mieli możność rozrywki oraz źródło informacyjne.

Koszta tego ogromnego gmachu wraz z urządzeniem wewnętrznem wyniosą około 4 miljony zł. Dla zobrazowania ogromu prac warto zapoznać się nieco z cyframi, dotyczącemi zużytego materjału. Zużyto więc do budowy 5 miljonów cegieł, 15 tysięcy m. kw. płyt żelbetonowych dla podtrzymywania stropu, przeszło 400 tysięcy kg. dźwigarów żelaznych, 50 wagonów cementu, 100 wagonów wapna, ogromną ilość budulca i t. d. Zapewne niejeden zapyta, co stanie się z hotelem po Wystawie. Otóż, aby zaspokoić wielki głód mieszkaniowy w Poznaniu, zużyje się hotel na 1-pokojowe mieszkania dla samotnych.

Restauracja Centralna P. W. K.

Największa restauracja w Polsce.

Przy ul. Śniadeckich w Poznaniu, na przejściu z terenów wschodnich P. W. K. na zachodnie, budują Browary Huggera olbrzymią restaurację, która będzie największą restauracją w Polsce.

Jak wynika z informacyj, udzielonych nam przez nacz. dyr. Browarów Huggera p. Głowackiego, gmach restauracji, przebudowany według planów, opracowanych przez arch. M. Andrzejewskiego w porozumieniu z nacz. arch. P. W. K. R. Sławskim, z gmachu dawnej słodowni utrzymany będzie w tonie wielkich prostych płaszczyzn. Przed głównem wejściem do restauracji znajdować się będzie artystycznie urządzony ogródek, w którym przez cały dzień koncertować będzie orkiestra, a „Łobzowianki" i „Kujawianki" roznosić będą chłodzące i rozgrzewające napoje. Do ubikacyj restauracyjnych prowadzić będą 2 wejścia: jedno na parter, drugie do suteren. W suterenach znajdą pomieszczenie: śniadalnia na 300 osób i piwiarnia na 800 osób. W piwiarni, umeblowanej w stylu zakopiańskim, podawane będą potrawy t. zw. kotłowe po cenach bardzo niskich. Parter obejmie: mleczarnię na 200 osób, restaurację właściwą na 400 osób z dancingiem i występami artystycznemi w godzinach wieczornych oraz 2 sale recepcyjne: większa na 360 osób i mniejsza na 200, w których będą się odbywały przyjęcia oficjalne.

Całe pierwsze piętro natomiast zajmie duża sala teatralna na 1 300 osób, w której do godziny 18 odbywać się będą wielkie kongresy i zjazdy, a wieczorem rewje.

Równocześnie we wszystkich ubikacjach Restauracji Centralnej P. W. K. znaleźć może miejsce 2 500 osób, a średnio licząc, dziennie conajmniej 10 000 osób może tu zaspokoić głód i pragnienie. Jeżeli dodamy, że obsługę tej restauracji przewiduje się na 600 osób, to będziemy mieli pełny obraz wielkości przedsiębiorstwa.

Ile hoteli posiadają Stany Zjednoczone?

Stany Zjednoczone, w których dzięki rozwojowi automobilizmu ludzie podróżują coraz częściej i z większą łatwością, niż w innych krajach, posiadają też większą stosunkowo ilość hoteli, niż jakikolwiek inny kraj. Obecnie liczą więc w Stanach Zjednoczonych 25 950 hoteli, w których znajduje się 1 521 000 pokoi do dyspozycji przejezdnych. Hotele te zatrudniają całą armję funkcjonarjuszów — 576 000 osób; inwentarz hotelowy oceniany jest na pięć zgórą miljardów dolarów; zaś w r. 1927 przedsiębiorstwa te wykazały łącznie obrót 1 miljarda 315 miljonów dolarów. Niezły obrocik. Nie każde państwo europejskie może się wykazać podobną sumą budżetu rocznego.

Dlaczego?

Dama: — Czemu uprawiacie żebraninę zamiast pracować?

Włóczęga: — Żebrzę, aby mieć kieliszek wódki.

Dama: — A poco pijecie?

Włóczęga: — Powiem prawdę: aby zebrać się na odwagę żebrania.

Historja obżarstwa

Początek kucharstwa wywodzi się aż z Persji. Tu rozwinął się wykwint w sztuce kulinarnej. Do podawania rzadkich potraw używano mis z cennych kruszców, wysadzanych drogiemi kamieniami, a blaty od stołów biesiadnych były z alabastru.

Z Persji przedostała się sztuka gotowania do Grecji i Egiptu, a stąd do Rzymu. Niezliczone skarby doprowadziły patrycjuszów rzymskich do niesłychanych zbytków w biesiadach.

Sprowadzano tu najrzadsze produkty, wyrzucano majątki na uczty. Za czasów Lukullusa uczty przekształciły się w orgje, które weszły w przysłowie.

Na kilkadziesiąt lat przed Chrystusem, w Rzymie istniały już szkoły kucharskie, a opisane przez Petronjusza biesiady napełniają podziwem dla ich przepychu.

Ucztę z czasów Nerona opisał Sienkiewicz w „Quo Vadis". Najekscentryczniejsze pomysły rodziły się u ówczesnych smakoszów. Kosztowało to miljony.

Nie o smak tu chodziło, bo trudno go było doszukać się w móżdżkach bażancich i języczkach flamingów, ale o nadzwyczajność pomysłu. Kleopatra n. p. kazała drogocenną perłę rozpuścić w kielichu wina, utarłszy ją pierwej na mąkę, i wypiła następnie ten kosztowny napój.

Po upadku Rzymu upadł i wykwint kucharski w Europie. Ludzkość wróciła do prostoty. Jeszcze przy końcu XVI wieku w Anglji nie jadano świeżego mięsa, jedynie ryby i zwierzynę. Królowej Annie Boleyn podawano na śniadanie dzban piwa i krajanki słoniny. Noże i widelce wprowadzono w modę dopiero we Francji za czasów Filipa Pięknego. Przy jednej z uczt dworskich podano je po raz pierwszy w ten sposób, że mężczyźni otrzymali noże, a kobiety widelce.

Wiek XVIII wprowadza we Francji pełnię rozwoju sztuki kulinarnej, dokąd dostała się z Włoch. Włosi, jako najbardziej zbliżeni tradycją i literaturą do starego Rzymu, pierwsi wprowadzili pewną rozmaitość w jedzeniu.

Za Ludwika XIV. i XV. kuchnia francuska zdobywa pierwsze miejsce w świecie.

Sławni ludzie nie gardzą wymyślaniem nowych potraw.

Filozof Montaigne pisze o nauce jedzenia. Nawet Papież Pius V każe swojemu kucharzowi pisać książki kucharskie. Richelieu jest twórcą dzisiejszych majonezów, książę Conde — nowej zupy z fasoli, do dziś dnia spotykanej na kartach restauracyjnych w Paryżu, jako „potage a la Conde"; minister Colbert stwarza znany „sos Colbert"; Bechamel, ochmistrz dworu Ludwika XIV ulepsza cały szereg potraw i tworzy „sos Bechamel".

Kucharz Ludwika XV. — Montier studjował medycynę i chemję ówczesną, aby zastosować te nauki w swoich kucharskich przepisach. Vatel, kuchmistrz Ludwika XIV odebrał sobie życie z rozpaczy, iż nie mógł dokonać odkryć w kuchni, jakie sobie wymyślił.

Rewolucja francuska niszczy wraz z dworem i arystokracją cały dorobek kulinarny Francji. Napoleon I wnosi nowe prądy do kuchni. Żąda, aby każda potrawa miała swój smak właściwy, i aby żadne przyprawy nie zacierały różnicy między niemi. Ulubionem jedzeniem jego była „pularda a la Marengo" duszona w oliwie. Napoleon jadał zwykle o szóstej, często jednak zapominał o obiedzie, wtedy co kwadrans nakładano na rożen świeżą pulardę, i zdarzało się, że upieczono dwadzieścia kilka sztuk jedną po drugiej, zanim cesarz przypomniał sobie o obiedzie.

Ostatnim wyrazem doskonałości w literaturze kulinarnej francuskiej jest dzieło sławnego Brillat Savarin „La physiologie du gout", wydane w 1825 r.

Ze znanych francuskich kucharzy należy wymienić Udego który na swoje kulinarne doświadczenia zrujnował Księcia Yorku.

W Polsce wielcy panowie już w XVI wieku trzymali służbę francuską, która wprowadzała swoje zwyczaje, tak, że za panowania Zygmunta III kuchnię polską zastąpiła francuska.

Ulubione dania polskie stanowiły rosół, barszcz, żur, zrazy, kiełbasa z kapustą, bigos, flaki, kołduny i t. d.

Na wspaniałych przyjęciach podawano gęś gotowaną z sosem śmietanowym z grzybami, lub gęś w potrawie na czarno, do której sos zaprawiano spalonym wiechciem ze słomy. Wysoko rozwiniętym działem sztuki kulinarnej było u nas cukiernictwo. Cukiernicy przerabiali torty w cudowne ogrody, miasta z pałacami i ulicami. Cukiernik ówczesny musiał być poetą, malarzem, heraldykiem.

Cechą uczt polskich aż do Zygmunta III-go była prostota.

Najlepsze polskie dzieła kucharskie, z końca XVIII. i początków XIX. wieku są: Czernickiego: „Kuchnia drzewo oszczędzająca", „Dobra gospodyni, czyli fundamenta ekonomji gospodarskiej", i „Kucharz doskonały w wybornym guście z oszczędnością"

Z drugiej połowy XIX stulecia mamy wydawnictwa Lucyny Ćwierciakiewiczowej i, z okresu już przedwojennego, Marji Monatowej

PODSŁUCHANE EROTYKI

Oświadczyny matematyka:

W mego serca kąt prosty
Padł twych oczu promień!
I trójkąt ten ogarnął
Nieznany mi płomień!...
Dwa ramiona są dane
Ty oblicz kąt serduszka,
Podaj rozwiązanie!...
Ja nie jestem w stanie.

Oświadczyny filologa:

Kocham czas teraźniejszy,
Lecz to forma mierna.
Pytanie, jak wypadnie
Dla mnie strona bierna...
Jeśli „jestem kochany",
To wnet z singularis,
Mogę wraz z tobą pani
Przejść w jedno dualis!

Oświadczenie karambolisty:

Bila mojego serca
O bant twojej duszy
Odbija się i wnet dublą
W karambola ruszy.
Powiedz pani, czy zechcesz
Fałsz oddać w ten sposób,
Byśmy po partji byli
Najszczęśliwsi z osób?!

„Mokre“ Chicago w „suchej“ Ameryce

Jak dalece obowiązująca obecnie w całych Stanach Zjednoczonych ustawa prohibicyjna obchodzona jest wszelkiemi spos. przez zwolenników alkoholu, o tem najlepiej świadczy raport szefa prohibicyjnego w Chicago z działalności od lipca r. 1927 do 30 czerwca 1928 roku.

Raport ten podaje, że w ciągu roku agenci prohibicyjni skonfiskowali w Chicago 1 444 destylarni alkoholu, wartość skonfiskowanych urządzeń destylacyjnych wynosiła 1 651 000 dolarów, wartość skonfiskowanych ilości alkoholu sięga kwoty 10 miljonów dolarów. W porównaniu z poprzednim rokiem ilość skonfiskowanych destylarni wzrosła prawie dwukrotnie, co może tak samo dobrze świadczyć o energji władz prohibicyjnych, jak i o wzroście spożycia zakazanego alkoholu.

Pomimo jednak wielkiego aparatu wywiadowców, jakim rozporządza szef prohibicji, mimo całej jego energji, mieszkańcy Chicago piją jednak, jak gdyby zakazu zupełnie nie było. Zarabiają na tem przemytnicy, którzy w krótkim czasie dochodzą do miljonowych fortun, a prestiż władz wystawiony jest poważnie na szwank.

Przemytnictwo i potajemna sprzedaż alkoholu dzięki kolosalnym dochodom, jakich dostarczają, tak się w „mokrem“ Chicago rozwinęły, że na porządku dziennym są zbrojne walki między przemytnikami i agentami prohibicyjnemi, przyczem w walce biorą udział: auta pancerne, aeroplany i... polityk.

Wszakże kandydat demokratów na Prezydenta Stanów, Al. Smith, prezydent New Yorku, oficjalnie wypowiedział się jako zwolennik „mokrej“ orjentacji.

Kiedy będzie można zapalić wodę?

Z pośród wielu wynalazków wojennych, jak gazy trujące, niewidzialne promienie X, które sprowadzają wybuch w składach amunicji na odległość, lub unieruchomiają działanie motorów w samolotach i samochodach, należy się spodziewać tajemniczego dotąd wynalazku, aby jakimś sposobem chemicznym lub fizycznym zapalić wodę w portach i przystaniach morskich lub rzecznych i zniszczyć podstawę wodno-morską nieprzyjaciela. Zdaje się, że nie byłoby to bardzo trudną rzeczą. Rozwiązanie problemu należy do chemików i fizyków, którzy już niejedne, nie do pomyślenia wprost rzeczy w czyn wprowadzili.

Woda, jak wiemy, której znak chemiczny H_2O, składa się z dwóch gazów, a to z dwóch części wodoru i jednej części tlenu. Wodór jest gazem palącym się, tlen zaś palenie podtrzymuje, nic więc łatwiejszego dla fachowców, jak wynaleźć jakiś środek chemiczno-fizyczny, któryby wrzucony, dajmy na to w rodzaju bomby z aeroplanu do wody, rozkładał ją momentalnie na wodór i tlen i spowodował zapalenie. W ten sposób rozkładająca się woda mogłaby się palić czas dłuższy. Fizyka daje nam sposób rozłożenia wody na wodór i tlen zapomocą działania prądu elektrycznego, mieszanina tych dwóch gazów znaną jest pod nazwą ognia piorunującego.

Żyjemy w dobie szalonych wynalazków, uczeni mechanicy, fizycy i chemicy chcą nawet wedrzeć się w przestworza nowym systemem rakietowym, planując podróż do Marsa i księżyca. Radjotechnika i radjoteleskopja jest już wielkim postępem do opanowania przestworza, umysł ludzki wysila się zawsze dalej i nie spocznie prędzej, aż zbada wszystkie tajniki natury jeszcze przed nami zakryte. Kiedyś znikną elektrownie jako zakłady użyteczności publicznej, niedługo sposobem radjoelektrycznym każdy będzie mógł skupić u siebie w domu tyle energji elektrycznej, która wystarczy mu do oświetlenia i gotowania. Znikną szpecące słupy, maszty i liczne przewody elektryczne z miast i dróg, pójdą w zapomnienie samochody, a każdy z nas będzie latał własnym samolotem.

Zapomniana roślina

Rzecz dziwna, że tak ważna pod względem gospodarczym roślina, jak soja, jest u nas zupełnie nieznana. A szkoda, gdyż soja jest mało wymagająca i ma wielostronne zastosowanie. Przykładem posłużyć mogą Stany Zjednoczone, gdzie uprawiają soję na paszę dla bydła, jako jarzynę i na wyrób oleju.

Soja jest rośliną strączkową, jest znana w Chinach od wielu tysięcy lat. W obecnych czasach uprawiają ją w Niemczech i połudn. Rosji. Przed wojną rosyjsko-japońską Chiny i Japonja były największymi producentami soi. Po wojnie soja dostała się do Europy i szybko zaczyna wypierać inne rośliny oleiste. W Ameryce soja zyskała duże znaczenie, jako roślina o wielkiej wartości odżywczej i przemysłowej. Odmiana żółta uprawiana jest na pokarm dla ludzi, na produkcję oleju i mąki, odmiana o ziarnie czarnem i bronzowem — na paszę dla zwierząt.

Mąka z soi używana bywa do wypieku chleba i wszelkiego rodzaju pieczywa. Jeden centnar podwójny tego ziarna daje 80 kilo przedniej mąki. Ze 100 kilo ziarna soi można otrzymać prawie 13 litrów pierwszorzędnego oleju.

Makuch sojowy jest znakomitą paszą dla bydła. Siano, otrzymane z zielonej masy, ma tę samą wartość odżywczą, co najlepsza koniczyna czerwona. Z ziarn soi można przyrządzać różne smaczne i pożywne potrawy.

Wobec tak ogromnej wartości soi, czyż nie wartoby i u nas zaprowadzić tej rośliny, która napewno przyczyniłaby się w znacznej mierze do podniesienia dobrobytu naszych gospodarstw?

O dzierżawy restauracyj i kawiarń na terenach P. W. K.

Rzetelny, a dobry interes zrobi ten, kto rychło zgłosi się do Dyrekcji Powszechnej Wystawy Krajowej z zamiarem wydzierżawienia kawiarni, cukierni, restauracji, kiosków spożywczych etc. etc., przeznaczonych ku odżywianiu publiczności zwiedzającej! (maj — październik 1929).

Szereg tego rodzaju przedsiębiorstw jest do oddania, a nie ulega kwestji, że dla ludzi energicznych, fachowców dobrze przygotowanych, staną się one złotem jabłkiem.

Wszelka inicjatywa godziwa i artystyczna może tu znaleźć teren do rozwinięcia się: wszakże w tego rodzaju zakładach, jak kawiarnie czy restauracje, znajdą pole popisu produkcje artystyczne, oryginalnie pomyślane swojskie widowiska, tańce narodowe, choćby i moderne dancingi. Wystarczy wspomnieć dawną „Jamę Michalikową“ w Krakowie, cukiernię, gdzie odbywały się świetne wieczory humoru, które wspomina po dziś dzień cała polska literatura — a które zaćmić mogą jedynie podobne występy naszych dzisiejszych poetów w eleganckich a popularnych lokalach Powszechnej Wystawy Krajowej.

Niechaj zatem nie zwleka ze zgłoszeniem się o dzierżawę nikt, kto chce dać Wystawie estetyczną atrakcję, miljony gości dobrze pożywić — a sam przytem uczciwie zarobić.

KOMUNIKAT NR. 119/28.

Uchwała w przedmiocie opłat od podań i aktów administracyjnych w sprawach przemysłowych, wodnych i obywatelstwa.

Na zasadzie art. 27 ustawy z dnia 11 sierpnia 1923 r. o tymczasowem uregulowaniu finansów komunalnych (Dz. U. R. P. Nr. 94, poz. 747), wydaje gmina miasta Poznania następujący regulamin:

§ 1.

Od aktów administracyjnych w sprawach przemysłowych, zleconych Magistratowi jako władzy przemysłowej I instancji na zasadzie art. 131 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 7-go czerwca 1927 r. o prawie przemysłowem (Dz. U. R. P. Nr. 53, poz. 468), od aktów administracyjnych w sprawach wodnych, zleconych Prezydentowi Miasta jako władzy administracyjnej I instancji na zasadzie art. 187 ustawy wodnej z dnia 19 września 1922 r. (Dz. U. R. P. Nr. 102, poz. 936) oraz od aktów administracyjnych w sprawach obywatelstwa, zleconych Prezydentowi Miasta jako władzy administracyjnej I instancji na zasadzie art. 7 rozporządzenia Ministra b. dzielnicy pruskiej w porozumieniu z Ministrem Spraw Wewnętrznych z dnia 5 lutego 1921 r. (Dz. U. R. P. Nr. 16, poz. 95) pobierać będzie gmina miasta Poznania opłaty według norm, przewidzianych w §§ 2, 3 i 4 niniejszego regulaminu.

Opłaty od aktów administracyjnych w sprawach przemysłowych.

§ 2.

Od aktów administracyjnych w sprawach przemysłowych opłaty wynoszą:

Nr. p.	Art. rozp. Prezydenta o prawie przem.	Przedmiot	Kwota opłaty
1.	9	a) koncesja, wydana na zasadzie art. 8 i 9 prawa przemysłowego	20.— zł.
2.		b) koncesja na handel starzyzną	3.— „
3.	36 ust. drugi	zatwierdzenie zakładu przemysłowego	3.— „
4.	41	pozwolenie na zmianę lokalu przeznaczonego do prowadzenia przemysłu, wymagającego koncesji	3.— „
		zatwierdzenie cennika w przemyśle gospodnim	3.— „
5.	46	a) licencja (pozwolenie) na przemysł okrężny, poza przypadkami, przewidzianemi w punktach 2, 3 i 4 art. 52 rozp. o prawie przemysłowem (w szczególności też licencja udzielona osobie, która jeszcze nie skończyła 21 roku życia	3.— „
		b) licencja (pozwolenie) na przemysł okrężny, udzielona mimo istnienia przeszkód przewidzianych w punktach 2, 3 i 4 art. 52 rozp. o prawie przemysłowem	20.— „
6.	55	wiza na przemysł okrężny w mieście Poznaniu	10.— „
7.	58	zezwolenie na przybranie pomocnika do handlu okrężnego	3.— „
8.	147	karta rzemieślnicza	3.— „

Opłaty od aktów administracyjnych w sprawach wodnych.

§ 3.

Od aktów administracyjnych w sprawach wodnych opłaty wynoszą:

Nr. p.	Art. ustawy wodnej	Przedmiot	Kwota opłaty
1.	45	zezwolenie wzgl. zapis do księgi wodnej prawa wodnego	20.— zł.

Opłaty od podań i aktów administracyjnych w sprawach obywatelstwa.

§ 4.

Od podań aktów administracyjnych w sprawach obywatelstwa opłaty wynoszą:

Nr. p.	Art. ustawy z d. 20. 1. 1920 o obywatelstwie Państwa Polsk. (Dz. U. R. P. 7. p. 44.)	Przedmiot	Kwota opłaty
1.	2, 4, 5, 6 i 7	świadectwa obywatelstwa, wyłączając świadectwa w sprawach wojskowych, służbowych i rentowych	3.— zł.
2.		akt uznania obywatelstwa . .	3.— „
3.	10	akt odzyskania obywatelstwa	3.— „
	Art 15 rozp. wykonawczego do ustawy o obywatelstwie Państwa Polsk. (Dz. U. R. P. Nr. 5220 poz. 320)	poświadczenie zwolnienia z obywatelstwa polskiego . . .	3.— „

§ 5.

W wypadkach zasługujących na szczególne uwzględnienie, a zwłaszcza, gdy wnioskodawca udowodni swe istotne ubóstwo, Magistrat uprawniony jest do zwolnienia go od opłat, przewidzianych w niniejszej uchwale.

§ 6.

Uchwała niniejsza wchodzi w życie z dniem jej ogłoszenia.

L. dz. II. 1436/28-4 z 9. 7. 1928 r.

Magistrat.

KOMUNIKAT NR. 121.

Obwieszczenie
w sprawie godzin handlu i godzin otwarcia zakładów handlowych i niektórych przemysłowych.

Na podstawie art. 10 rozp. Prezydenta R. P. z dnia *22. 3.* 1928 r. o godzinach handlu i godzinach otwarcia zakładów handlowych i niektórych przemysłowych (Dz. U. R. P. nr. 38 z r. 1928 poz. 364) ustalam w porozumieniu z Okręgowym Inspektorem Pracy i po wysłuchaniu opinji Rady Miejskiej, Izby Przemysłowo-Handlowej i Izby Rzemieślniczej oraz przedstawicieli stron zainteresowanych następujące godziny otwarcia i zamykania sklepów i zakładów.

1) Sklepy spożywcze od godziny 7 do godz. 19.

2) Jadłodajnie jak: restauracje, cukiernie, kawiarnie, mleczarnie, piwiarnie, winiarnie, bary, kuchnie publiczne, szynki, karczmy, gospody itp. od godziny 7 rano do godziny 1 w nocy.

3) Fryzjernie i zakłady kalotechniczne od godz. 9 do godziny 19, w soboty i dnie przedświąteczne od godziny 9 do godziny 21.

4) Wszystkie inne zakłady latem od godziny 8 do godziny 18, zaś zimą od godziny 8 i pół do godziny 18 i pół.

5) Sprzedaży towarów w sklepach połączonych z jadłodajniami, zakładami fryzjerskiemi, kalotechnicznemi wolno dokonywać tylko w godzinach określonych dla samodzielnych sklepów tej samej gałęzi handlu.

6) W ostatnią niedzielę przed Bożem Narodzeniem i Wielkanocą wszystkie sklepy i zakłady mogą być otwarte od godz. 13 do 18.

7) W wigilję Bożego Narodzenia oraz w Wielką Sobotę wszystkie sklepy i zakłady mogą być otwarte tylko do godziny 18.

8) Niniejsze obwieszczenie nie dotyczy miejsc zawodowej sprzedaży, znajdujących się w obrębie dworców kolejowych, jak: księgarni kolejowych, zakładów fryzjerskich i bufetów kolejowych itp. oraz miejsc sprzedaży wymienionych w art. 4 i 5 wyżej cyt. rozporządzenia (budki, kioski).

9) Porę latową liczy się od 1 kwietnia do 30 września, porę zimową zaś od 1 października do 31 marca.

10) Obwieszczenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Poznań, dnia 2 lipca 1928 r.

Miejski Urząd Policyjny.

(—) A. Mizgalski.
Dyrektor:

L. dz. 2669/28. IV. - I.

KOMUNIKAT NR. 124.

SPRAWA ZJAZDU HOTELARZY Z POLSKI ZACHODNIEJ.

Celem stworzenia życia organizacyjnego i położenia kresu nadmiernym ciężarom podatkowym, jak również dla podniesienia poziomu hotelarstwa w Polsce, okazała się potrzeba zwołania Zjazdu Właścicieli Hoteli z Polski Zachodniej. Ze wszystkich stron zwracano się do C. Z. Z. z żądaniem, ażeby i właściciele hoteli mieli swoją organizację, którąby zajęła się ich stanem i broniła od zbyt wysokich ciężarów i podatków, wymierzanych tak przez władze państwowe jak i komunalne, wprost zabójczych dla ich przedsiębiorstw. Podatki i świadczenia te nie stoją w żadnym stosunku prawnym do dochodów i powodują, że dziś właściciele zakładów hotelarskich nie są w stanie postawić swych przedsiębiorstw na stopie postępu i wymagań czasu.

Przez zachodnią część połaci Państwa Polskiego przejeżdża rokrocznie wielka ilość podróżnych z zagranicy, którzy są przyzwyczajeni do komfortu i wygód, takich, na jakie u nas nie wszyscy hotelarze zdobyć się mogą. Hotele nasze, zdewastowane podczas wojny przez rozliczne czynniki, mimo upływu czasu jeszcze w zupełności nie przyszły do pierwotnego stanu i wymagają gruntownego przerobienia lub uzupełnienia. Taki stan w dalszym ciągu nie może istnieć i nie można go dłużej tolerować, muszą się znaleźć środki i drogi do naprawy, a to tem więcej, że odbywać się będzie w Poznaniu od maja do końca września 1929 r. Powszechna Wystawa Krajowa, na którą ze wszystkich stron świata będą się zjeżdżać kupcy, goście i turyści. Setki tysięcy ludzi przewinie się w czasie tym przez Zachodnią Polskę, wobec czego obowiązkiem naszym jest starać się o to, ażeby wynieśli stąd jaknajlepsze wrażenie o ładzie i porządku, panującym w naszym kraju.

W styczniu 1929 r. odbędzie się w Poznaniu światowy zjazd właścicieli fabryk metalurgicznych, którzy zwiedzą Wielkopolskę, Pomorze i Śląsk.

W lutym 1929 odbędzie się ogólny zjazd wojewodów i starostów z całej Polski w Poznaniu, oraz zjazd dziennikarzy z całej Europy.

Te zjazdy przed Powszechną Wystawą Krajową mogą nam przynieść wielki rozgłos zagranicą i podnieść nasze hotelarstwo w opinji całego świata, ale wprzód trzeba nasze lokale przyozdobić w odpowiednie szaty i wyposażyć w urządzenia, któreby sprostały wymogom zagranicznym.

Są to sprawy nader ważne dla zawodu hotelarskiego, które wymagają olbrzymich wysiłków, ażeby w tak krótkim czasie postawić nasze zakłady na stopie właściwej. Tu jednostka sama nic nie zdziała, tu trzeba pracy jednolitej ogółu, ujętej w ramy silnej organizacji.

Dlatego też zapowiedziany Zjazd hotelarzy w miesiącu październiku r. b., o którym bliższe szczegóły co do daty, programu i porządku obrad podamy tak w „Domu Gościnnym", jak i w codziennych pismach, powinien zainteresować ogół właścicieli hoteli, którzy we własnym interesie powinni się jaknajliczniej zjawić osobiście, celem wysłuchania odpowiednich rad i wypowiedzenia swoich postulatów.

Już dziś prosimy naszym PP. Prezesów tak Towarzystw powiatowych jak i lokalnych, ażeby wzbudzili zainteresowanie się tą sprawą u właścicieli hoteli.

Roman Antoniewicz — Prezes.

Blachaczek — Gen. sekretarz.

KOMUNIKAT NR. 123.

Wielkopolska Izba Skarbowa
L. dz. II 5576/28.

Poznań, dnia 30 lipca 1928 r.

Do
Polsko - Chrześcijańskiego Związku Towarzystwa Restauratorów, Właśc. hoteli i kawiarń.
w Poznaniu
ulica św. Marcina Nr. 44.

na ręce Pana Prezesa
Romana Antoniewicza

Na prośbę Związku z dnia 15 czerwca 1928 L. dz. 3425/28, przesłaną przez Ministerstwo Skarbu Wielkopolskiej Izbie Skarbowej w Poznaniu do urzędowania, zawiadamia się, że po myśli art. 57 ust. o p. p. p. sprawdzanie i ustalanie obrotów, podlegających opodatkowaniu, i obliczanie podatku przemysłowego, przypadającego w myśl art. 4—6, należy w pierwszej instancji do Komisyj szacunkowych, w II instancji zaś do Komisyj odwoławczych.

W sprawie zaś powoływania rzeczoznawców ze Związku przy rozpatrywaniu odwołań przeciw wymiarom pod. obrotowego Urzędy skarbowe pod. i opł. skarb. zostały już w swoim czasie dokładnie pouczone.

Przesłane tu wykazy szynkarzy z miejscowości podlegających Izbie Skarbowej w Poznaniu przesyła się równocześnie odnośnym Urzędom Skarbowym celem ewentl. zużytkowania ich przy załatwianiu odwołań przeciw wymiarom podatku obrotowego za rok 1927.

Za Prezesa

(—) *Dr. Weywoda,* w z. Naczelnika Wydziału II.

KOMUNIKAT NR. 125.

Dnia 12 września 1928 r. (środa), punktualnie o godzinie 11-tej, odbędzie się Nadzwyczajny Zjazd Prezesów Okręgów Poznańskiego i Ostrowskiego w Koźminie w sali Hotelu „Pod Zamkiem", ul. Krotoszyńska, u kolegi Mrozkowiaka z następującym porządkiem obrad:

1. Zagajenie przez Prezesa Związku p. R. Antoniewicza.
2. Sprawa ewentualnego powiększenia Okręgu Ostrowskiego.
3. Wnioski i oświadczenie się Prezesów zainteresowanych powiatów.
4. Uchwała ewentualnego przydziału kilku powiatów do Okręgu Ostrowskiego.
5. Sprawa pobierania pewnych opłat od plakatów i t. p. na rzecz Związku.
6. Zamknięcie.

Ze względu na ważność spraw prosimy WPana Prezesa o niezawodne przybycie.

PP. Prezezowie, którzyby prędzej przyjechali, mogą się zgłosić u prezesa Tow. Restauratorów p. Pilarczyka, ul. Pleszewska, właściciela hotelu i restauracji.

Prezes (—) *R. Antoniewicz*,.

Gen. Sekretarz. (—) *Blachaczek.*

KOMUNIKAT NR. 126.

Sprawa udzielania pożyczek dla drobnego przemysłu.

Na posiedzeniu w Izbie Przemysłowo - Handlowej z okazji przyjazdu p. generała D-ra Romana Góreckiego, prezesa Banku Gospodarstwa Krajowego, w dniu 10 lipca 1928 brał oficjalny udział prezes Związku Restauratorów p. Roman Antoniewicz, jak również w wspólnym obiedzie, wydanym na cześć p. prezesa Góreckiego w „Palais Royal".

Podczas posiedzenia w Izbie Przemysłowo-Handlowej poruszono przed p. generałem Góreckim sprawę potrzeby podniesienia gałęzi przemysłu restauratorskiego, wskazując, że koncesje powinni otrzymać w pierwszej linji ci, którzy podupadli gospodarczo wskutek nadmiernych podatków. P. Górecki, po wysłuchaniu dłuższych wywodów, przyrzekł powyższą sprawę przychylnie traktować i zaznaczył, że restauratorzy mniejsi będą zaliczani do drobnego przemysłu, dla którego w pierwszej linji sprawa kredytu będzie uwzględniona.

Biuro Generalnego Sekretarjatu Związku
(—) *Blachaczek*, Gen. Sekretarz.

KOMUNIKAT NR. 127.

Kancelarja Cywilna
Prezydenta Rzeczypospolitej
Nr. 14085/28.

Warszawa, dnia 23 sierpnia 1928 r.

Do
Zarządu Polsko - Chrześcijańskiego Związku Tow. Restauratorów, wł. Hoteli i Kawiarń
w Poznaniu
Św. Marcin 44, Hotel „Britanja".

Kancelarja Cywilna zawiadamia Panów, że memorjał Ich, wręczony na audjencji Panu Prezydentowi Rzeczypospolitej w Poznaniu, został przekazany Ministerstwu Spraw Wewnętrznych do rozpatrzenia.

(—) Podpis nieczytelny
z p. Szef Kancelarji Cywilnej.

KRONIKA ŻAŁOBNA

Z szeregu naszego zawodu ubył znowu dzielny szermierz, powszechnie szanowany i ceniony właściciel kawiarni i cukierni

Śp. WŁADYSŁAW CIECHANOWSKI.

Nieubłagana śmierć przecięła pasmo życia człowieka, będącego w sile wieku, kiedy przez nabytą praktykę i wiedzę fachową najowocniejszej pracy mógł się był poświęcić.

Zawsze uśmiechnięty i nadzwyczaj uprzejmy, wywierał na wszystkich wpływ nadzwyczajny i jakby magnetyczną siłą mimowoli przyciągał do siebie i wprost zniewalał, nietylko do oddawania Mu należnego szacunku, ale i do kochania Go.

Uczynność Jego weszła w przysłowie, a głębokie poważanie, jakiem się cieszył, znalazło najlepszy wyraz w ogólnem przygnębieniu i prawdziwym żalu po stracie tak cenionego obywatela.

Na krótki czas przed śmiercią, śp. Ciechanowski w rozmowie z prezesem Związku Restauratorów snuł plany na przyszłość, wyrażając chęć brania czynnego udziału w życiu organ. i proponował, by stworzyć Związek Właśc. Kawiarń i Hotelarzy. On też pierwszy podał myśl stworzenia własnego domu restauratorów, i wyraził gotowość przeznaczyć na ten cel pewną kwotę na stworzenie potrzebnego funduszu.

Organizacją interesował się żywo już w dawnych latach jako współzałożyciel Stowarzyszenia Restauratorów i pokrewnych zawodów w Warszawie, gdzie w lokalu tegoż pozostawił na pamiątkę lichtarze i krucyfiks z dedykacją.

Niestety... piękne zamiary nie mogły być zrealizowane, gdyż niespodziewana śmierć przecięła pasmo Jego życia i położyła kres działalności. Pozostawił jednak projekty i plany, które przez Jego następców zostaną podjęte i zamienione w czyn i przyniosą bogate plony dla naszego zawodu.

Roman Antoniewicz
Prezes Związku Restauratorów.

Ku przestrodze!

Jedna z bardzo poważnych firm w Poznaniu padła ofiarą oszustwa. Spożywczo Oszczędnościowa Spółdzielnia Stow. Inwalidów Kowelskiego Koła z odp. udziałami w Kowlu, która, jak się okazało z przeprowadzonych dochodzeń, nie prowadziła żadnego przedsiębiorstwa handlowego, pobrała u jednej firmy handlowej w Poznaniu towaru na dość poważną kwotę, narażając tem samem tę firmę poznańską na znaczne straty.

Wobec tego ostrzega się wszystkich handlowców i przemysłowców przed tą firmą, jak również, zaznacza, by z firmami podobnej nazwy byli nadzwyczaj ostrożnymi i przed wywiadem poczynionym w odpowiednich biurach informacyj kredytowych nie udzielali im towarów na kredyt.

Biuro Gener. Sekretarjatu Związku Restauratorów.





Koniak polski

Wypalanki winne i winiaki

Józef Kujawa

Zakłady Fabryczne :-: Poznań, Św. Marcin 63 :-: Stała Wystawa i Probiernia

Likiery Wódki

ZŁOTY ŻYTNIAK POZNAŃSKI

ŻYTNIÓWKA

ARAK — RUM

1353

Wszystko pije!

Malaga Owocowa

„Pomona"-Przemyśl.

1406

GALOWIT do czyszczenia rur aparatów od piwa, podwaja obroty w piwie, czyni piwo kryształowo czyste i smaczne. Coraz większe zapotrzebowanie świadczy o jego dobroci. **Cena pudełka 1 złoty.**

SZWABOLIT wytępia radykalnie szwaby, karaluchy, francuzy. Jak pisze Zw. Rest. Dworc. w numerze 1 „Domu Gościnnego", wyzbył się po jednorazowej próbie tej straszliwej plagi. **Cena pudełka 5 złotych.** Wysyła na zamówienie

„LUSTRZAN" Laborat. chem.-tech., Grudziądz, Biskupia 10-12.

1400

Znakomite, odżywcze, tanie, kompletne, (tylko przy użyciu wody) **zupy konserwowe**

grzybowa z łazankami, grochowa ze słoniną, kminkowa, jarzynowa z ryżem, rosół z grysikiem i żółtkiem, sos gulaszowy i na dziko, kremy, galaretki, czekoladę do picia, zawierającą żółtko i śmietankę wyrabia w kostkach, firma:

„PROWIANTIN", Kraków XVII - Łokietka 19 - Telefon 44-52 Do nabycia we większych handlach lub zamawiać listownie wprost we fabryce. 899

PROTOKÓŁ

z posiedzenia Centralnego Zarządu Związku, które się odbyło w Poznaniu w „Gospodzie Polskiej", przy ulicy św. Marcina L. 40, w dniu 30 lipca 1928 r. o godzinie 3-ciej po południu.

Obecni: pp. prezes Antoniewicz, wiceprezes Gniatczyński, gen. skarbnik Orczykowski, sekretarz Ziętek, ławnik Skoroszewski, ławnik Piliński, prezesi okręgowi: pp. Nowak, Muszyński i Palejowski, członkowie Komisji Rewizyjnej: pp. Olszewski Sylwester i Jaszyk Maksymiljan, reprezentant „Domu Gościnnego" p. Przybylski. P. Gośliński usprawiedliwił nieobecność p. Penkalli. Protokół prowadził gen. sekretarz p. Blachaczek.

Porządek obrad: 1. Zagajenie; 2. Omówienie Zjazdu właścicieli hoteli na Polskę Zachodnią; 3. Omówienie Zjazdu Prezesów okręgu poznańskiego i ostrowskiego; 4. Sprawa komisji przy Centralnym Zarządzie Związku według uchwały komisji Walnego Zjazdu Delegatów w dniu 20-21. 6. 1928 r.; 5. Sprawa płacenia składek do Stowarzyszenia w Warszawie; 6. Wybór członków komisji poborowej dla Centralnego Zarządu Związku (plakaty cyrkowe i t. p. atrakcje, dostawy węgliku); 7. Różne sprawy zawodowe i organizacyjne; 8. Zamknięcie.

ad 1. p. prezes Antoniewicz po zagajeniu wprowadza do C. Z. Z. dwóch nowowybranych członków, pp. Pilińskiego i Skoroszewskiego. Następnie przyjęto po przeczytaniu porządek obrad.

ad 2. p. prezes Antoniewicz zaznacza, że jakkolwiek w nazwie naszego Związku figurują i właściciele hoteli, to jednak w zawodzie hotelarskim niestety niema życia organizacyjnego, że w tym kierunku odzywały się poważne głosy pp. Penkalli, Nowaka, **Dra Waschki** i wielu innych.

Podatki ustanawiane dla hoteli są wprost zabójcze. Zdewastowane podczas wojny przez wojsko i inne czynniki, hotele dotychczas nie zdołały przyjść w zupełności do pierwotnego stanu. Dlatego też trzebaby zwołać zjazd hotelarzy i poruszyć oprócz innych i te sprawy.

Przeszłoroczny Wszechpolski Zjazd restauratorów i pokrewn. zawodów wydał owocne wyniki, wobec tego mamy już pewne dane, że i ten zjazd się uda. Zapytuje przeto, czy zjazd powyższy należy zwołać już w tym roku, czy też odłożyć na rok przyszły, to zn. na czas trwania Powszechnej Wystawy Krajowej.

W dyskusji zabrał głos p. Nowak za zwołaniem zjazdu hotelistów w tym roku w październiku i to tylko z Polski Zachodniej, twierdząc, że materjał do omówienia będzie obfity. P. Muszyński oświadcza się w tym samym duchu z dodatkiem, że zjazd taki będzie pouczająco-informacyjnym wstępem do ogólnego Zjazdu, zaś p. Palejowski zgadzając się z powyższemi wywodami stawia wniosek, ażeby na zaproszeniach już wymienić pewne postulaty, ułatwiając w ten sposób orjentację na zjeździe. W dalszym ciągu wskazuje na okoliczność, że hoteliści ponoszą ogromne ciężary podatkowe, czego przykładem jest chociażby fakt, że same tylko pod. komun. dochodzą do 75 proc. ceny pokoju, co odstrasza wielu podróżnych zagranicznych. Następnie żąda, ażeby w wypadkach, jeżeli ktoś prowadzi przedsiębiorstwo odnajmując 3 lub 4 pokoje, nie miał prawa nazywania tego hotelem.

Uchwała: jednogłośnie uzgodniono zwołać zjazd hotelistów z Zachodniej Polski w październiku r. b. do Poznania. Projekt programu Zjazdu ma być przedłożony na przyszłem posiedzeniu.

ad 3. Po dokładnem przedstawieniu zawartych w tym punkcie spraw przez p. prezesa Antoniewicza przemówił p. Muszyński, który przedstawił, że okręg poznański jest zbyt wielki w stosunku do ostrowskiego, nie jest za zjazdem prezesów, lecz proponuje, by C. Z. Z. sprawy zadecydował. P. prezes Antoniewicz sprzeciwia się temu ze względu na uchwałę Zgromadzenia Delegatów, p. Nowak zaś oświadcza się za zwołaniem prezesów tylko z dwu okręgów w celu zaoszczędzenia kosztów, w czem popiera go p. prezes Antoniewicz. P. Piliński przemawia przeciw przymusowemu podziałowi, w czem popiera go p. Skoroszewski, zaznaczając, że na Zjeździe podobnym można usłyszeć i wyświetlić bolączki organizac., stwierdzając, dlaczego niektóre powiaty z okręgu ostrowskiego wcale nie płacą. Na zakończenie dyskusji nad tym punktem przemawiają jeszcze pp. Jaszyk, Ziętek i Nowak, poczem zapadła **uchwała:** zwołać zjazd prezesów do Koźmina. Co do daty Zjazdu prezesów to ustanowią ją pp. prezes Antoniewicz, Nowak i Muszyński. **P. Muszyński** stawia wniosek, ażeby zjazd prezesów z okręgów poznańskiego i ostrowskiego ogłosić w „Domu Gościnnym".

Wniosek przyjęto.

ad 4. p. Muszyński stwierdza, iż ze względu na to, że w Związku brak wielu ustaleń, należy stworzyć komisję przy C. Z. Z., któraby opracowała odpowiedni regulamin i ustaliła go, poczem już należycie przygotowany przedłożyła na przyszły rok Zjazdowi Delegatów. Wewnętrzna gospodarka musi ulec reformie w postaci ustalenia kosztów podróży, zaprowadzenia innej książkowości, centralizacji kasy, którą prowadziłby urzędnik skarbnik w biurze Generalnego Sekretarjatu. W okręgach należałoby ustanowić mężów zaufania do wyjazdów, by nie trudzić Centralę. Wkońcu zaznacza, że poszczególne okręgi nie mogą się same rządzić finansowo.

P. prezes Antoniewicz zaznacza, że jakkolwiek p. Muszyński mówił to z przekonania, to jednakowoż w praktyce może się nie da tego zastosować.

P. Gniatczyński z wywodów obydwu mówców wyprowadza wniosek, że p. Muszyński powinien był taki program już opracowany na piśmie przedłożyć.

P. Palejowski wyjaśnia stanowisko p. Muszyńskiego i zaznacza, że przedstawione sprawy są słuszne i celowe i jest tego zdania, że najlepiej będzie, gdy p. Muszyński przedłoży to na piśmie.

P. Muszyński podnosi kwestję braku regulaminu i stawia wniosek, ażeby do wyłonionej w tym celu komisji weszli wszyscy prezesowie okręgowi i opracowali wspólnie regulamin, poczem przedłożyli C. Z. Z. do uzgodnienia.

Uchwała: W myśl wniosku p. Muszyńskiego.

ad 5. p. prezes Antoniewicz szczegółowo wyjaśnia, objętą tym punktem sprawę.

Uchwała: Każde Tow. Rest. należące do naszego Związku wpłaca do Centrali w Warszawie jednorazowo 10 zł, poczem rocznie po 1 zł od każdego członka płacącego składki.

ad 6. Po przedstawieniu sprawy przez p. prezesa Antoniewicza i po przeprowadzeniu dyskusji, w której brali udział pp. Palejowski, Piliński, Jaszyk i Skoroszewski, zapadła **uchwała:** przedłożyć powyższą sprawę na Zjeździe Prezesów do uzgodnienia.

ad. 7 a) sprawę odznaki - szpilki związkowej przekazano do Komisji Prezydjalnej (p. Gniatczyński, Ziętek i Orczykowski);

b) Sprawę przedłożonego projektu zmiany statutu Centrali w Warszawie przyjęto do wiadomości i postanowiono ogłosić w „Domu Gościnnym";

c) Sprawę rejestracji sądowej przedsiębiorstw restauracyjnych postanowiono ogłosić w komunikacie w „Domu Gościnnym".

d) Okólnik z d. 4 lipca r. b. d. 3557/28 wysłany do wszystkich prezesów w sprawie wyborów do Izb Przemysłowo - Handlowych przyjęto do wiadomości;

e) Sprawy ustalenia jednolitego jadłospisu nie uchwalono;

f) **Uchwalono** udzielić dyplom p. B. Kasprowiczowi z Gniezna za położone zasługi z odpowiednią dedykacją i z oryginalnemi podpisami członków C. Z. Z. Dyplom ten (na wniosek p. Nowaka) delegacja wręczy osobiście.

P. Skoroszewski poruszył sprawę powiatowych Zarządów Tow. Rest.; wyjaśnienia udzielił p. Gniatczyński.

P. Piliński poruszył sprawę sprawozdania w „Domu Gościnnym" ze Zjazdu Delegatów w Gnieźnie. Na zapytanie otrzymał odpowiedź, że redakcja „D. G." umieściła oficjalny protokół ze Zjazdu, w którym niema żadnej sprzeczności.

Na tem zakończono posiedzenie o godz. 6-tej po południu.

(—) **R. Antoniewicz**, prezes (—) **Blachaczek**, gen. sekretarz, prowadzący protokół

PROTOKÓŁ

z Zebrania Towarzystwa Restauratorów w Lesznie, odbytego w dniu 3 sierpnia 1928 r.

O godzinie 15-tej zagaił prezes Michalak w lokalu kolegi Markowskiego miesięczne Zebranie tutejszego Towarzystwa przy udziale 16 członków, z następującą kolejnością obrad:

1. Zagajenie.
2. Przeczytanie protokółu z ostatniego zebrania.
3. Sprawy koncesyjne.
4. Sprawy składek do Warszawy („Dom Gościnny" Nr. 13 z 1928).
5. Sprawa wyboru do Izb przemysłowo - handlowych.
6. Sprawa pomocników gastronomicznych.
7. Komunikaty — wolne głosy.

Sekretarz, kolega Peisert, przeczytał protokół z ostatniego zebrania, który, jako zgodny, został przyjęty.

W sprawie przedłużenia wypowiedzeń koncesyj do punktu 3 daje kolega Peisert szczegółowe wyjaśnienie co do poczynionych zabiegów Związku.

Do punktu 4. postanowiono w myśl zapadłych na Zjazdach uchwał się zastosować i wpłacić od Towarzystwa do Centralnego Związku Warszawa jednorazowe wpisowe 10 zł. Tak samo postanowiono zbierać rocznie 1 zł od członka płacącego składki. W bieżącym roku przypadające składki mają być zapłacone naraz w 4-tym kwartale. Od stycznia 1929 r. natomiast uchwalono pobierać kwartalnie 0,25 zł.

Prezes Michalak referuje dalej do punktu 5. w sprawie wyboru do Izb przemysłowo - handlowych. Zebrani polecili sprawę tę sekretarzowi do dalszego załatwienia.

W sprawie egzaminu pracowników gastronomicznych upoważniono Zarząd sprawę tę we własnym zakresie załatwić.

W wolnych głosach poruszył kolega Ilski bardzo drażliwą sprawę nierównomierności cen przy kieliszkowej sprzedaży wódek i piwa.

O godz. 17,30 zakończył prezes Michalak zebranie hasłem „Cześć".

Wł. Peisert, sekretarz

Ostrzeżenie.

Biuro pośrednictwa „Jedność" w Poznaniu, ul. Gwarna 17, przysłało mi dwóch kelnerów i to: Jana Sobkowiaka, który sprzeniewierzył kwotę 70 zł i uciekł, oraz Dukata, który pobrawszy podczas mej nieobecności od mojej żony kwotę 6 zł rzekomo na uregulowanie rachunku, pracy nie rozpoczął i znikł.

Powyższe Biuro Pośrednictwa „Jedność" prosiłem o uregulowanie sprawy do 27 b. m., lecz biuro to nietylko że jej nie załatwiło, ale nawet wcale nie odpowiedziało , wobec czego pozwalam sobie podać powyższe ostrzeżenie do publicznej wiadomości.

K. Laurentowski
właśc. hotelu „Pod Lwem" i restaur. w Inowrocławiu.

„D. Gośc."

WARUNKI DLA INSERENTÓW I ABONENTÓW:

CENY OGŁOSZEŃ: 1/1 str. 130 zł, ½ str. 75 zł, ¼ str. 45 zł, 1/8 str. 25 zł, 1/16 str. 15 zł. Ogłoszenia na okładce z dopłatą. Artykuły opisowe z dopłatą 100%. Klisze autotypje z wyraźnych fotografij dostarcza się po 14-cie groszy za cm^2. W Gdańsku obowiązują powyższe ceny w guldenach. Ogłoszenia z zagranicy oblicza się według osobnej taryfy. W wydaniach specjalnych obowiązuje taryfa inna. Miejscem wykonania zleceń i zapłaty jest Poznań; w kwestjach spornych miarodajny jest Sąd Powiatowy (Okręgowy) w Poznaniu. Na wypadek skargi sądowej, nadzoru sądowego lub konkursu przyznane rabaty upadają. Konto czekowe P. K. O. w Poznaniu Nr. 200-019.